

TR3SMANO.

Albillo 2021



VENDIMIA 2021:

La Campaña de Vendimia 2021 ha sido la quinta más abundante de la serie histórica. Esta añada ofrece grandes vinos, potentes y longevos, con infinitas posibilidades de envejecimiento. La climatología, la sequía y la ausencia de lluvias durante el inicio de la campaña ha comportado que el tamaño de las bayas de albillo mayor haya sido menor, pues esta variedad blanca comienza a recogerse antes. Como resultado, no obstante, se ha obtenido una uva de albillo mayor de gran calidad, que ofrecerá vinos blancos con atributos excelentes.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

100% Albillo Mayor. Procedente de cepas aisladas que hay que seleccionar en viñedos de entre 60 y 100 años de antigüedad, situados en la zona de Olmedillo, Nava de Roa y Villalba. Con suelos arenosos sobre caliza.

NOTAS DE CATA:

Posee un color limpio y brillante, con tonalidades levemente pajizo. Intenso en nariz, fragante, recuerdos minerales: pedernal y pizarra caliza. En boca es fresco, cítrico. A la vez que graso por su paso por lías. Buena estructura para ser un vino blanco.

SELECCIÓN Y CRIANZA:

Fermentación y posterior crianza en barrica de roble francés nueva durante 9 meses. El vino ha permanecido en contacto con lías finas y ha sido embotellado de forma artesanal.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado Alcohólico: 13% vol.
- Calificación de la añada por el Consejo Regulador: Excelente
- Embotellado en agosto
- Temperatura de servicio: 12º C
- Producción: 2.000 botellas de 75 cl
- Contiene sulfitos

MARIDAJE:

Marida perfectamente con pescados de tipo graso, como rodaballo o besugo. Perfecto con foie fresco a la plancha y todos los guisos de ave.

Un vino elaborado por:

*Fernando Remírez
de Ganuza*

*Pedro Aibar
Sánchez*